



Home > Prodotti > L'iconico vaso Fabbri accoglie un nuovo protagonista: lo zenzero

PRODOTTI

L'iconico vaso Fabbri accoglie un nuovo protagonista: lo zenzero

A oltre un secolo dall'invenzione dell'Amarena Fabbri, l'azienda di Bologna trasforma il suo iconico vaso nello scrigno perfetto per un nuovo prodotto: lo zenzero.

By Redazione 2 - 20 Ottobre 2021



A oltre un secolo dall'invenzione dell'Amarena Fabbri, iconico vaso che rappresenta il made in Italy in tutto il mondo, l'azienda di Bologna ha presentato sul mercato un nuovo, modernissimo prodotto, racchiuso in quello stesso vaso che l'ha resa celebre nel mondo.

"**Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciropo**" è un prodotto contemporaneo, versatile e altamente innovativo, frutto dell'incontro tra opposti: **l'Oriente** – con i suoi profumi e le sue spezie – **con l'Occidente**, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità.

All'esterno dell'inconfondibile vaso il richiamo allo zenzero è affidato a luminose spirali che si alternano ai classici decori bianchi e blu nei **due formati da 600 e**

SEARCH

SCOPRI IL RIVOLUZIONARIO SISTEMA DI SPILLATURA



AUMENTO DEL BUSINESS



GAMMA PIÙ AMPIA DI BIRRE

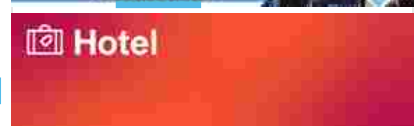


PIÙ QUALITÀ, ANCORA PIÙ A LUNGO



DRAUGHTMASTER

L'ESSENZA DELLA BIRRA


 Organizzato da
ITALIAN EXHIBITION GROUP
COSMOFOOD
 FOODSERVICE & GOURMET

 L'evento di riferimento
 per l'HORECA
 del TRIVENETO

 Fiera di **Vicenza**
 Novembre 2021

230 grammi. Ma la vera sorpresa è all'interno, dove pepite dorate di zenzero immerse in un delizioso sciroppo di zenzero e curcuma sono pronte ad essere degustate in purezza o a dare un nuovo tocco inaspettato a ricette dolci o salate.



230 grammi

Come l'Amarena Fabbri ha le sue radici nelle tradizioni più vere dell'Italia contadina degli inizi del ventesimo secolo e ha accompagnato i primi cento anni e oltre di vita dell'azienda, **lo Zenzero Fabbri nasce da suggestioni e stili alimentari più che attuali** che lo proiettano a diventare una nuova icona Fabbri1905 per un nuovo secolo di storia aziendale.

Ogni mese, in Italia, vengono effettuate **quasi 400 mila ricerche su Google contenenti la parola zenzero** che, non a caso, due anni fa è stato inserito nel Paniere ISTAT dei beni di consumo più diffusi nel nostro Paese.

Nei suoi 3.000 anni di storia ha conosciuto alterne vicende, tra oblio e grandi passioni, interpretato in mille modi nelle cucine - orientali, indiane, fenicie,



romane, greche, egizie, arabe, giapponesi, e via via europee – ma anche nella farmaceutica che ne riconosce da sempre le virtù benefiche.

Ma è in anni recenti, grazie al diffondersi in Occidente di ingredienti tipici della tradizione orientale, accolti e celebrati come veri e propri superfood, che la pianta viene riscoperta.



600 grammi

Non si tratta però solo di curiosità culinaria e ricerca di benessere nel piatto: **lo zenzero è un ingrediente estremamente versatile**, capace di arricchire con un tocco esotico e personale ogni tipo di pietanza e bevanda, dal cocktail al dolce, passando per le zuppe calde o i secondi. Grazie a queste virtù il prodotto è entrato nelle ricette tipiche della nostra tradizione.

Mancava però un'interpretazione dello zenzero "all'italiana", sapiente, di grande qualità, dal gusto inconfondibile e pronta all'uso in mille versioni: ricette dolci, salate o cocktail a cui le "piccanti" pepite o il delizioso sciroppo in cui sono immerse daranno un tocco incredibile di creatività e piacevolezza.

A questa delizia che non c'era ha pensato **Fabbri 1905**, secondo tradizione, ma con una modernità che non sorprende chi conosce l'azienda, una giovanissima centenaria, votata all'innovazione.

Oggi guidata dalla 4° generazione, ha già inserito in squadra i primi protagonisti



Barilla PROFESSIONALS

UNA GAMMA COMPLETA PER IL COMPARTO DELL'HORECA E DEL FOOD SERVICE

SpecialCoffee®
passione per il caffè

CISA PAPER®

SOSTITUIAMO LA PLASTICA CON LA QUALITÀ!

BRITA "ACQUALITÀ" GARANTITA

BRITA ha una storia che inizia nel 1911 con il fondatore VAN TAGEI.

ads_vist

LAVORO CERCO - OFFRO

Ristorazione e lavoro. Fipe si trasforma in un centro per l'impiego con i ...

Nell'anno peggiore della pandemia, il 2020, il mondo dei Pubblici esercizi ha visto sparire 243mila ...

TheFork apre 400 nuove opportunità di lavoro

In uno scenario in cui la digitalizzazione del settore della ristorazione è in forte accelerazione a...

Fipe crea un network per

della 5°, sei giovani Fabbri che rappresentano la voglia di innovazione, ma sono ben consapevoli delle radici su cui l'azienda si basa.

Idealmente, sono loro gli ambassador di Zenzero Fabbri, prodotto chiave del nuovo secolo Fabbri 1905.

"Zenzero Fabbri - Zenzero e Sciroppo" - presentato a stampa e buyer "interpretato" dalla **cuoca** e pioniera del foodblogging, **Sonia Peronaci**, in ricette dolci e salate, tutte facilmente replicabili a casa, e dal **bartender Alessandro Cattani** in deliziosi cocktail speziati - sarà disponibile nelle principali catene della grande distribuzione nei due formati 230 e 600 grammi.

I mille sapori dello Zenzero Fabbri - menu d'autore creato da Sonia Peronaci, cocktail by Alessandro Cattani

Welcome

Cocktail Amarena Amore Mio e Finger

- Macedonia di verdure allo **zenzero** e succo di mela verde
- Cubo di salmone glassato allo **zenzero** su crema di cannellini
- Mini burgers di Vitello con chutney allo **zenzero**

Il Brunch

- Sformatino di zucca e parmigiano con **zenzero** candito e bacon
- Tartare di salmone con avocado e **zenzero** candito
- Risotto alla robiola stagionata e **zenzero**
- Zuppa di lenticchie rosse con nocciole croccanti e **zenzero** candito
- Arrosto di maiale con uva, mele e **zenzero** candito
- Filetto di rombo al vapore su hummus di cannellini allo **zenzero**

I Cocktail, low e zero alcol

Spritz **Zenzero** Fabbri

Sbritz® **Zenzero** Fabbri

Lemonade **Zenzero** Fabbri

I Dessert

- Tartufini con cuore di **zenzero** candito
- Tortino di pere, ricotta e **zenzero** candito

Espresso & Tonic

[Clicca qui per scaricare il ricettario](#)

L'incontro tra domande e offerte di lavoro

In un momento storico che ha acuito le strutturali difficoltà di incontro tra la domanda e l'offerta...

Restworld presenta l'evento Restaurants Open Day

Venerdì 8 ottobre Restworld, la startup torinese punto di incontro tra domanda e offerta di lavoro...

Löwengrube apre a Ravenna e cerca personale

Sta per aprire a Ravenna il terzo ristorante dell'Emilia Romagna con l'insegna Löwengrube, format i...

Restworld: in arrivo una nuova versione della piattaforma

Restworld, la startup torinese nata per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro...

Offerte di lavoro: ricerca specialisti

PRODOTTI

L'iconico vaso Fabbri accoglie un nuovo protagonista: lo zenzero



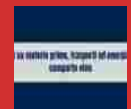
20 Ottobre 2021

GliAironi: riso per l'alta ristorazione a TUTTOFOOD



20 Ottobre 2021

Rincarì su materie prime, trasporti ed energia per il comparto vino



20 Ottobre 2021

Sempre più donne nel mondo del turismo del vino, marketing e...



20 Ottobre 2021

Dalla Costa presenta il restyling del brand a TUTTOFOOD



20 Ottobre 2021

Goppion Caffè: la miscela Espresso di Piantagione protagonista a Host 2021



20 Ottobre 2021

CAFFÈ